

सोहन हलवा (उच्च गुणवत्ता वाला) और अन्य पारंपरिक मिठाइयाँ

उत्तर प्रदेश की एक जिला, एक व्यन्जन (ओडीओसी) योजना में 75 जिलों में 208 प्रतिष्ठित शाकाहारी व्यन्जन सूचीबद्ध हैं। उल्लेखनीय मुख्य आकर्षणों में आगरा का पेठा, मथुरा का पेड़ा, लखनऊ का मलाई मक्खन और चाट, वाराणसी की कचौरी और तिरंगा बर्फी, और अयोध्या की कचौरी और पेड़ाशामिल हैं। वन डिस्ट्रिक्ट वन प्रोडक्ट (ओडीओपी) योजना कीसफलता से प्रेरित ओडीओसी की इस पहल में जिले विशेष के व्यन्जन शामिल हैं।

इन्वेस्ट यूपी ओडीओसी अधिसूचना में 208 व्यन्जनों वाले सम्पूर्ण मेनू का विस्तृत विवरण दिया गया है।

कुछ निम्न है।

1	जिला	पकवान / विशेषता
2	एटा	घेवर
3	झांसी	दाल, बाफला, बालूशाही
4	झांसी	बालूशाही
5	इटावा	सरसों व्यंजन
6	प्रयागराज	कचौरी, समोसा, रसमलाई
7	बलिया	बाटी–चोखा, सत्तू आधारित व्यंजन
8	बहराइच	चमचम
9	बरेली	सेवइयां, चाट
10	बांदा	सोहन हलवा
11	बाराबंकी	चंद्रकला मिठाई
12	बागपत	घेवर
13	बस्ती	ठेकुआ
14	बदायूं	पेड़ा
15	बुलंदशहर	कचौड़ी
16	प्रतापगढ़	आंवला उत्पाद
17	बलरामपुर	नारियल चपनी
18	कासगंज	सोन पापड़ी, चाट
19	कौशांबी	गुड़ मिठाई
20	कानपुर देहात	लस्सी

1	जिला	पकवान / विशेषता
40	हापुड़	पापड़
41	भदोही	दाल पीठा
42	पीलीभीत	जलेबी, लस्सी
43	रायबरेली	मसाले
44	रामपुर	हल्दी हलवा
45	श्रावस्ती	इमरती
46	शामली	गुड़ की मिठाई
47	शाहजहांपुर	खुरचन
48	संभल	गजक
49	संतकबीरनगर	पेड़ा
50	सहारनपुर	शहद
51	सीतापुर	मखन मलाई
52	सोनभद्र	गुलाब जामुन
53	सुल्तानपुर	समोसा, लाल पेड़ा
54	उन्नाव	काला जामुन
55	देवरिया	मालपुआ
56	वाराणसी	कचौरी, ठंडाई, तिरंगा बर्फी, लस्सी, पान
57	चंदौली	काले चावल की खीर
58	फर्रुखाबाद	दालमोठ

21	कानपुर नगर	समोसा, चाट	59	फतेहपुर	बेड़मी पूरी
22	कुशीनगर	केला चिप्स	60	जौनपुर	इमरती, एटम बम
23	कन्नौज	गट्टा मिठाई	61	जालौन	रसगुल्ला
24	मऊ	लिट्टी–चोखा	62	अयोध्या	कचौड़ी, पेड़ा, दही–जलेबी
25	मथुरा	पेड़ा, खुरचन, रबड़ी, मिश्री मिठाई	63	अंबेडकरनगर	बालूशाही
26	महाराजगंज	समोसा (मोटा)	64	अमरोहा	आम पन्ना
27	महोबा	दाल बाफला	65	अमेठी	समोसा, गुड़ की खीर
28	मुरादाबाद	दाल	66	औरैया	देसी घी मिठाई
29	मुजफ्फरनगर	गुड़	67	आज़मगढ़	सफेद गाजर का हलवा, टिहरी, तहरी, लोगलता
30	मेरठ	रेवड़ी, गजक	68	आगरा	पेठा, दाल–मोठ, गजक, पराठा
31	मैनपुरी	सोहन पापड़ी	69	अलीगढ़	कचौड़ी, इमरती
32	बिजनौर	सिंघाड़ा कचौरी	70	गाजियाबाद	सोया चाप
33	मिर्जापुर	लाल पेड़ा	71	गोंडा	दही बड़ा
34	सिद्धार्थनगर	राम–कचौरी	72	गोरखपुर	लिट्टी–चोखा, मिनी समोसा
35	चित्रकूट	मावा	73	गौतमबुद्ध नगर	बेकरी उत्पाद
36	फिरोजाबाद	आलू टिक्की, कचौड़ी	74	गाजीपुर	मटर चाट
37	हमीरपुर	बुंदेली व्यंजन	75	लखीमपुर खीरी	केला, पेड़ा
38	हरदोई	आलू पूरी	76	लखनऊ	रेवड़ी, चाट, मखन, मलाई मक्खन
39	हाथरस	रबड़ी	77	ललितपुर	बाजरे की रोटी

1	पकवान / विशेषता	जिला	1	पकवान / विशेषता	जिला
2	एटम बम	जौनपुर	57	रसगुल्ला	जालौन
3	घेवर	बागपत	58	रेवड़ी	मेरठ
4	घेवर	एटा	59	रेवड़ी	लखनऊ
5	खुरचन	मथुरा	60	शहद	सहारनपुर
6	खुरचन	शाहजहांपुर	61	समोसा	प्रयागराज
7	ठंडाइ	वाराणसी	62	समोसा	सुल्तानपुर
8	इमरती	श्रावस्ती	63	समोसा	अमेठी
9	इमरती	जौनपुर	64	समोसा	कानपुर नगर
10	इमरती	अलीगढ़	65	समोसा (मोटा)	महाराजगंज
11	ठेकुआ	बस्ती	66	समोसा(मिनी)	गोरखपुर
12	बाफला	झांसी	67	सरसों व्यंजन	इटावा
13	बाजरे की रोटी	ललितपुर	68	सोया चाप	गाजियाबाद
14	बाटी–चोखा	बलिया	69	सोहन हलवा	बांदा
15	बालूशाही	झांसी	70	सोहन पापड़ी	मैनपुरी
16	बालूशाही	अंबेडकरनगर	71	सोन पापड़ी	कासगंज
17	बुंदेली व्यंजन	हमीरपुर	72	सफेद गाजर का हलवा	आज़मगढ़
18	बेकरी उत्पाद	गौतमबुद्ध नगर	73	सेवइया	बरेली
19	बेड़मी पूरी	फतेहपुर	74	सत्तू आधारित व्यंजन	बलिया
20	काला जामुन	उन्नाव	75	दही बड़ा	गोंडा
21	काले चावल की खीर	चंदौली	76	दही–जलेबी	अयोध्या
22	कचौरी	प्रयागराज	77	दाल	झांसी
23	कचौरी	वाराणसी	78	दाल	मुरादाबाद
24	कचौड़ी	बुलंदशहर	79	दाल बाफला	महोबा
25	कचौड़ी	फिरोजाबाद	80	दाल पीठा	भदोही
26	कचौड़ी	अयोध्या	81	दाल–मोठ	आगरा

27	कचौड़ी	अलीगढ़	82	दालमोठ	फर्रुखाबाद
28	केला	लखीमपुर खीरी	83	देसी घी मिठाई	औरैया
29	केला चिप्स	कुशीनगर	84	चंद्रकला मिठाई	बाराबंकी
30	मखन	लखनऊ	85	चमचम	बहराइच
31	मखन मलाई	सीतापुर	86	चाट	कानपुर नगर
32	मखन मलाई/मलाई मक्खन	लखनऊ	87	चाट	बरेली
33	मावा	चित्रकूट	88	चाट	कासगंज
34	मालपुआ	देवरिया	89	चाट	लखनऊ
35	मसाले	रायबरेली	90	तहरी	आज़मगढ़
36	मटर चाट	गाजीपुर	91	जलेबी	पीलीभीत
37	मिश्री मिठाई	मथुरा	92	नारियल चपनी	बलरामपुर
38	सिंघाड़ा कचौरी	बिजनौर	93	आंवला उत्पाद	प्रतापगढ़
39	तिरंगा बर्फी	वाराणसी	94	आम पन्ना	अमरोहा
40	टिहरी	आज़मगढ़	95	आलू टिक्की	फिरोजाबाद
41	लिट्टी–चोखा	मऊ	96	आलू पूरी	हरदोई
42	लिट्टी–चोखा	गोरखपुर	97	गट्टा मिठाई	कन्नौज
43	हल्दी हलवा	रामपुर	98	गुड़	मुजफ्फरनगर
44	पराठा	आगरा	99	गुड़ की खीर	अमेठी
45	पापड़	हापुड़	100	गुड़ की मिठाई	शामली
46	पान	वाराणसी	101	गुड़ मिठाई	कौशांबी
47	पेठा	आगरा	102	गुलाब जामुन	सोनभद्र
48	पेड़ा	बदायूं	103	गजक	मेरठ
49	पेड़ा	मथुरा	104	गजक	संभल
50	पेड़ा	संतकबीरनगर	105	गजक	आगरा
51	पेड़ा	अयोध्या	106	लोगलता	आज़मगढ़
52	पेड़ा	लखीमपुर खीरी	107	लाल पेड़ा	मिर्जापुर
53	रबड़ी	मथुरा	108	लाल पेड़ा	सुल्तानपुर
54	रबड़ी	हाथरस	109	लस्सी	कानपुर देहात
55	राम–कचौरी	सिद्धार्थनगर	110	लस्सी	पीलीभीत
56	रसमलाई	प्रयागराज	111	लस्सी	वाराणसी

उत्तर प्रदेश में पारंपरिक व्यंजनों और स्थानीय खानपान को नई पहचान देने के लिए योगी सरकार ने "वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन" योजना की शुरुआत की है। इस महत्वाकान्क्षी पहल के तहत राज्य के हर जिले को उसके खास और पारंपरिक व्यन्जन से जोड़ा जा रहा है, ताकि स्थानीय स्वाद और संस्कृति को राष्ट्रीय ही नहीं बल्कि अंतरराष्ट्रीय स्तर पर भी पहचान मिल सके।

इस योजना का मुख्य उद्देश्य केवल खानपान को बढ़ावा देना ही नहीं, बल्कि स्थानीय उत्पादों की गुणवत्ता में सुधार, उनकी बेहतर पैकेजिंग, ब्रांडिंग और मार्केटिंग को मजबूत करना भी है। इससे छोटे व्यापारियों, स्थानीय हलवाईयों और फूड इंडस्ट्री से जुड़े लोगों को भी आर्थिक रूप से लाभ मिलेगा।

यह पहल पर्यटन को भी बढ़ावा देगी क्योंकि हर जिले का अपना एक खास स्वाद पर्यटकों को आकर्षित करेगा। यह योजना उत्तर प्रदेश की समृद्ध खाद्य संस्कृति को एक नई दिशा देने का प्रयास है।

इतिहास

पाकिस्तान में मिलने वाले हलवे की सभी किस्मों में से शायद सबसे लोकप्रिय और पूरे देश में मशहूर मुल्तान का सोहन हलवा है। मुल्तान और सोहन हलवा एक दूसरे के पर्याय बन गए हैं। सोहन हलवे की उत्पत्ति से जुड़ी कई कहानियां प्रचलित हैं।

सोहन हलवा

भारतीय उपमहाद्वीप की एक मिठाई है, जो गाढ़ी और मीठी हलवे की एक किस्म है। इसे पानी, चीनी, दूध और कॉर्नफ्लोर के मिश्रण को तब तक उबालकर बनाया जाता है जब तक कि वह गाढ़ा न हो जाए। स्वाद के लिए केसर का प्रयोग किया जाता है। घी का उपयोग इसे पैन से चिपकने से रोकने के लिए किया जाता है।

इसमें बादाम, पिस्ता और इलायची के दाने भी डाले जाते हैं। मुगलई व्यन्जन का एक हिस्सा होने के कारण, भारतीय उपमहाद्वीप के अधिकांश अन्य हलवों के विपरीत, यह ठोस होता है।
इसकी एक किस्म, जिसे मुल्तानी या हाफिज सोहन हलवा के नाम से जाना जाता है, पाकिस्तानी व्यंजनों में, विशेष रूप से सराइकी व्यंजनों में बहुत लोकप्रिय है।

सोहन हलवा (उच्च गुणवत्ता वाला) और अन्य पारंपरिक मिठाइयाँ

विभिन्न शब्दकोशों के अनुसार मिठाई का नाम हिंदुस्तानी शब्द सोहन से लिया गया है, जो संस्कृत शब्द शोभन (सुंदर) से व्युत्पन्न है। हालांकि इस व्यन्जन की उत्पत्ति को लेकर काफी बहस है, सोहन हलवा बेचने वाली सबसे पुरानी दर्ज मिठाई की दुकान दिल्ली में थी। जॉन थॉम्पसन प्लैट्स की उर्दू, शास्त्रीय हिंदी और अंग्रेजी की डिक्शनरी के अनुसार, इस मिठाई का नाम सोहन लाल नामक एक हिंदू हलवाई के नाम पर रखा गया था। जबकि अन्य लोग इसका श्रेय 19वीं सदी के मुल्तान के गवर्नर दीवान सावन मल चोपड़ा को देते हैं या मुगल काल के दौरान इस मिठाई को फारस से जोड़ते हैं। इससे भी पीछे जाएं तो, पुरानी दिल्ली में, 1790 में, मुगल सम्राट शाह आलम द्वितीय के शासनकाल में स्थापित एक घंटेवाला मिठाई की दुकान सोहन हलवा बनाती थी। यह एक लोकप्रिय मिठाई थी, लेकिन 2015ई में लाभहीनता के कारण यह बंद हो गई।

वाणिज्यिक उत्पादन

सोहन हलवा दशकों से पारंपरिक हलवाइयों द्वारा व्यावसायिक रूप से उत्पादित किया जाता रहा है। यह कुरकुरा और कैरेमलयुक्त होता है, जिसे आमतौर पर 5–6 मिमी मोटाई की गोल पट्टी या चौकोर, छोटे टुकड़ों के रूप में बनाया जाता है। इसे आमतौर पर जटिल डिज़ाइन वाले टिन सिलेंडरों में पैक किया जाता है। हाल के वर्षों में अन्य पैकेजिंग भी आम हो गई है।

जनपद बांदा, देशी व्यंजनों के लिए बहुत मशहूर है। यहां खाने के लिए तमाम व्यन्जन मिल जाते हैं, जिन्हें चखते ही हमेशा उसकी तरफ खींचे चले जाते हैं या यूं कहें कि कुछ व्यंजनों की खाने की आदत सी हो जाती है।

उत्तर प्रदेश का बांदा अपने प्रामाणिक सोहन हलवे के लिए प्रसिद्ध है – यह एक लज़ीज़, पारंपरिक और कुरकुरा हलवा है जो कठिया गेंहू(लाल/काला), शुद्ध देशी गाय घी, चीनी, दूध और सूखे मेवों से बनाया जाता है। इस मशहूर मिठाई ने अपार लोकप्रियता हासिल कर ली है और अब इसके ऑर्डर जनश्रुति के अनुसार 11 देशों में भेजे जाते हैं।

बांदा में स्थानीय मिठाई की कई दुकानें है।

पारंपरिक गुप्त नुस्खे के तहत प्रतिष्ठित दुकानों द्वारा स्थानीय मिठाई कुशलतापूर्वक तैयार किया जाता है जो दुनिया भर में निर्यात होती हैं।

विधि 1

बांदा का मशहूर सोहन हलवा एक पारंपरिक, गाढ़ा और कुरकुरा मुगलई मिठाई है। इसे बनाने में कठिया गेहूं के आटे (अक्सर अंकुरित गेहूं), दूध, चीनी और भरपूर मात्रा में देसी घी का सावधानीपूर्वक मिश्रण होता है, जिसके परिणामस्वरूप इसका रंग गहरा कैरेमल जैसा और स्वाद लाजवाब होता है।

मुख्य सामग्री

दूध	1 लीटर ~~(फुल फैट)~~	
गेहूं का आटा (मैदा का भी इस्तेमाल किया जा सकता है)		3–4 बड़े चम्मच
चीनी	1 कप	
देसी घी	1/4 कप	
दूध फाडने के नींबू का रस या एक चुटकी साइट्रिक एसिड		1 बड़ा चम्मच
मेवे बारीक कटे हुए बादाम, पिस्ता और अखरोट		
इलायची पाउडर	एक चुटकी स्वाद बढ़ाने के लिए	
केसर के कुछ धागे		

विधि

1. दूध फाड़ें एक चौड़े, भारी तले वाले कढ़ाई में दूध डालें और उबाल आने दें। आंच धीमी कर दें और ऊपर से गेहूं का आटा छिड़कते हुए लगातार चलाते रहें ताकि गुठलियां न पड़ें। दूध को धीरे से फाड़ने के लिए नींबू का रस डालें।

2. कम आंच पर लगभग 15 मिनट तक उबालें जब तक कि दूध के ठोस पदार्थ व पानी अलग न हो जाएं। पानी को सावधानीपूर्वक निकाल दें।

3. कैरेमलाइजेशन प्रक्रिया दूध के ठोस पदार्थों को वापस पैन में डालें। चीनी और देसी घी डालें। इस मिश्रण को धीमी आंच पर लगातार चलाते हुए पकाएं।

4. भूनना मिश्रण के सुनहरा भूरा होने और दानेदार (दानेदार) बनने तक लगातार चलाते रहें।

5. मेवे डालकर आकार दें। इलायची, केसर और कटे हुए सूखे मेवों को अच्छी तरह मिलाएँ। गरम हलवे के मिश्रण को चिकनाई लगे सांचों या गोल प्लेटों में डालें। अच्छी तरह दबाकर कम से कम एक घंटे के लिए ठंडा होने और जमने दें, फिर टुकड़ों में काट लें।

विधि 2

परंपरागत सोहन हलवा (एक स्वादिष्ट, कुरकुरा मीठा व्यंजन) बनाने में दूध, चीनी और आटे को धीमी आंच पर पकाना और फिर घी के साथ इसे कैरमेलाइज करना शामिल है।

सामग्री

फुल फैट दूध 1 लीटर

मैदा	1/2 कप
चीनी	1.5 कप
घी(मक्खन से बना)	1/2 कप
नींबू का रस	1 छोटा चम्मच
हरी इलायची पाउडर	1/2छोटा चम्मच
मेवे (बादाम, पिस्ता और खरबूजे के बीज)	1/2 एक कप (कटे हुए)

विधि

1. मैदे का घोल मैदे का घोल तैयार करें। एक कटोरे में, मैदे को थोड़े से पानी या दूध के साथ मिलाकर एक चिकना, गांठ रहित पेस्ट बना लें।

2. दूध उबालना एक भारी तले के बर्तन में मध्यम आंच पर दूध उबालें। जब दूध आधा रह जाए, तो उसमें आटे का घोल डालें और लगातार चलाते रहें ताकि गुठलियां न पड़ें।

3. चीनी को कैरेमल करना एक अलग पैन में, चीनी को कुछ बूंद पानी के साथ धीमी आंच पर तब तक पिघलाएं जब तक कि उसका रंग गहरा सुनहरा भूरा कैरेमल न हो जाए। क्रिस्टलीकरण को रोकने के लिए नींबू का रस डालें।

4. उबलते हुए दूध–आटे के मिश्रण में धीरे–धीरे गर्म कैरेमल में मिलाएँ और हिलाएँ। घी को थोड़ी–थोड़ी मात्रा में डालते हुए लगातार चलाते रहें।

5. गाढ़ा करें और मेवे डालें धीमी आंच पर तब तक पकाते रहें जब तक मिश्रण पैन के किनारों को छोड़ने लगे, काफी गाढ़ा हो जाए और चमकदार हो जाए। इसमें इलायची पाउडर और कटे हुए मेवे मिला दें।

6. सेट करने की विधि गरम हलवे को तुरंत चिकनाई लगे सांचों या स्टील के बर्तनों में डालें। इसे दबा दबा कर सेट करें, ऊपर से और मेवे डालें और पूरी तरह से जमने तक ठंडा होने दें।

विधि 3

गेहूं से पारंपरिक सोहन हलवा बनाने में अंकुरित कठिया गेहूं के आटे को दूध, शुद्ध देसी घी और चीनी के साथ धीमी आंच पर पकाया जाता है। उत्तर भारतीय मिठाई बनाने में धैर्य की आवश्यकता होती है, जिसके परिणामस्वरूप एक समृद्ध, रेशेदार और हल्का कुरकुरा हलवा बनता है।

बांदा शैली का कठिया गेहूं सोहन हलवा

तैयारी का समय 2/4 दिन (गेहूं अंकुरित करने के लिए),

पकाने का समय 2 घंटे

सामग्री

कठिया गेहूं	1 कप (साबुत)
दूध	1.5 से 2 लीटर (फुल क्रीम)
देसी घी	1.5 कप
चीनी	1 से 1.5 कप (स्वादानुसार समायोजित करें)

फिटकरी या साइट्रिक एसिड दूध को फाड़ने के लिए 1/4 या एक चुटकी (लगभग एक छोटा चम्मच)
इलायची पाउडर 1 छोटा चम्मच
सूखे मेवे बादाम, काजू और पिस्ता (मोटे तौर पर कटे हुए)

विधि निर्देश

1. गेहूं को अंकुरित करें
कठिया गेहूं को धोकर 24 घंटे के लिए पानी में भिगो दें।
पानी निकाल दें, गेहूं को एक नम कपड़े में बांधकर गर्म जगह पर रखें। बीच–बीच में पानी छिड़कते रहें।
इसे 2–3 दिनों के लिए छोड़ दें जब तक कि गेहूं अंकुरित न हो जाए।
अंकुरित गेहूं को धूप में पूरी तरह सुखा लें, फिर उसे बारीक पीसकर आटा बना लें। छान कर चोकर अलग कर दें।

2. समनक (कठिया गेहूं के आटे और दूध का मिश्रण) तैयार करें।
एक भारी तले की कढ़ाई में कठिया गेहूं के आटे और थोड़े से दूध को मिलाकर एक चिकना पेस्ट बना लें ताकि उसमें कोई गांठ न रहे।

3. दूध फाड़ कर छेने को पकाएँ
बचा हुआ दूध डालें और उबाल आने दें। जब दूध उबलने लगे, तो उसमें थोड़े से पानी में घुला हुआ साइट्रिक एसिड या फिटकरी डालें। इससे दूध फट जाएगा और हलवे को उसका पारंपरिक रेशेदार रूप मिलेगा।
फटे दूध का पानी मलमल के बारीक कपडे से छान कर छेने से अलग करे।
आंच को मध्यम–तेज रखें और लगातार चलाते रहें।
समनक को मिला दे।
तब तक पकाएं जब तक कि अधिकांश तरल वाष्पित न हो जाए और मिश्रण का रंग हल्का भूरा न होने लगे।

4. घी और चीनी डालें
समनक मिश्रण का रंग हल्का भूरा होने पर इसमें चीनी और आधा देसी घी डालें। मध्यम आंच पर पकाते रहें।
या
चीनी को मोटे पेन्दे की कढाई में डाले व 1 या 2 चम्मच पानी डाल कर केरेमल होने तक पकाए व समनक मिश्रण को रंग हल्का भूरा होने पर केरेमल मिला दें।

जैसे–जैसे मिश्रण गाढ़ा होता जाए, जलने से बचाने के लिए बीच–बीच में बचा हुआ घी डालते रहें।
हलवा तब तक लगातार चलाते रहें जब तक वह पैन के किनारों को छोड़ने लगे और उसमें से घी निकलने लगे।
इसमें इलायची पाउडर और कटे हुए सूखे मेवों का आधा भाग डालकर अच्छी तरह मिला लें।

5. आकार दें और पैक करे
गरम हलवे को चिकनाई लगी समतल प्लेट पर या सांचों में डालें।
ऊपर से बचे हुए सूखे मेवों से सजाएं और उन्हें हल्के से दबा दें।
इसे पूरी तरह से ठंडा होने दें, फिर इसे चौकोर टुकड़ों में काट लें या इसे मोटे–मोटे टुकड़ों में तोड़ लें।

6 टाफी अन्ना टाफी बनाने के लिए टाफी साइज के गोल जाली में डाले ताकि तोडने पर टाफी साइज में ही टूटे। टाफी की अलग अलग पैकिग के लिए रैपर मशीन का उपयोग करे।

7 टिप्स

धैर्य ही कुंजी है बेहतरीन बांदा शैली के हलवे की पहचान धीमी और निरंतर सेंकने में है। प्रक्रिया में जल्दबाजी न करें।

भंडारण

इसे ठंडी जगह पर रखें

पैकिग

कई हफ्तों तक ताजा रखने के लिए सूखी जगह पर /वायुरोधी डिब्बे में रखें।

अन्ना टाफी को गोल जाली साइज के गोल डिब्बे में डाले ताकि हाथ से तोडने पर टाफी की तरह ही टूटे।

टाफी की अलग अलग पैकिग के लिए रैपर मशीन का उपयोग करे।

न्यूट्रीशनल वैल्यु

कैलोरी	Calories	6112	kcal
प्रोटीन	Protien	122	g
वसा	Fats	203	g
कार्बोहाइड्रोट	Carbs	1013	g
कोलेस्ट्रोल	Cholesterol	0	g
फाइबर	Fibre	92.545	g
सोडियम	Sodium	118.55	Mg
पोटेशियम	Potassium	5375.7	Mg
आयरन	Iron	33.31	Mg

इस तरह भी बनता है हलवा

कुछ लोगों के यहां सोहन हलवा बनाने का तरीका भी थोड़ा हटकर है, क्योंकि ये केवल और केवल कठिया गेहूं से बनता है। अंकुरित कठिया गेंहू को मैदा और चीनी के घोल में रात भर के लिए रख देते हैं। फिर दूसरे दिन कडाही में देशी घी में इसे खूब घोंटा जाता है। घुटाई के बाद घोल को छोटी छोटी कटोरियों में सूखे मेवे के साथ सूखने के लिए रख देते हैं। इसके बाद सोहन हलवा तैयार हो जाता है।

चोकर के कारण रेशेदार होता है अतः मुह में नहीं घुल पाता।

~~सोहन हलवा की दीवानगी~~

100 साल पुरानी दुकान

~~बांदा शहर के कटरा मोहल्ले में बोड़े राम स्वीट्स की मशहूर दुकान है। इस दूकान की शुरुआत 1922 में बोड़ेराम हलवाई ने की थी।~~ करीब 100 साल से ज्यादा पुरानी इस दुकान को पांचवीं पीढ़ी चला रही है। इस दुकान में बनने वाला सोहन हलवा अपने स्वाद के लिए बहुत प्रसिद्ध है। ~~विख्यात सिने अभिनेता अमिताभ बच्चन के घर भी यहां से सोहन हलवा जाता है। लोग अपने रिश्तेदारों को दूसरे शहरों में यहां का सोहन हलवा भेट करते हैं। इतना ही नहीं विदेशी भी इस हलवा के कद्रदान है। जिसमें मुख्य रुप से पाकिस्तान, अमेरिका और सउदी अरब में यहां का सोहन हलवा जाता हैं।~~

~~पांचवीं पीढ़ी के लोग बना रहे हैं हलवा~~

~~पांच पीढ़ियों से चल रही इस दूकान के मालिक हिमांशु गुप्ता कहते हैं, बाजार में वैसे सोहन हलवा 200 से 250 रुपये किलो बिकता हैं पर हम 560 रुपये प्रति किलो बेचते हैं, जिसकी वजह डालडा और देसी घी का फर्क है। बाजार में हर जगह लोग डालडा से सोहन हलवा बनाते हैं। इसलिए वे सस्ती लागत के कारण सस्ते में बेच देते हैं। हिमांशु गुप्ता बताते हैं कि सोहन हलवा बनाने की शुरुआत हमारे दादा बोड़े राम हलवाई ने की थी। 5वीं पीढी मतलब दादा के परदादा~~

~~हालांकि इसकी कीमत बाजार के अन्य सोहन हलवा की तुलना में ज्यादा है पर ये अपने स्वाद और गुणवत्ता के लिए मशहूर है। हिमांशु अपनी दुकान की बनी इस मिठाई की दीवानगी के बारे में बताते हैं कि यहां के लोग अपने विदेश में बसे रिश्तेदारों के यहां सोहन हलवा ले जाते हैं।~~

~~फिल्म अभिनेता अमिताभ बच्चन को भी यहां का सोहन हलवा पसंद हैं। यहां उनके मामा मामी रहते थे। जिससे कई बार उनका बांदा आगमन हुआ। हमारे यहां का सोहन हलवा खाकर इतने दीवाने हुए कि अक्सर उनके यहां से सोहन हलवा भेजा जाता है। बाहर से आने वाले लोग सोहन हलवा खाने के बाद पैक करा कर अपने घर ले जाते हैं।~~